



Italia

Veneto

SGÀJO



Denominazione:	Prosecco DOC Treviso
Tipologia:	Spumante Extra Dry
Uve:	100% Glera
Primo anno di produzione:	2011
Area:	Treviso - Veneto

in vigna

Suolo:	origine alluvionale
Altimetria ed esposizione:	250 m.s.l.m. esposizione sud
Età dei vigneti:	6 - 15 anni
Resa delle uve:	180 q.li/ha
Sistema di allevamento:	cappuccina
Vendemmia:	manuale

in cantina

Vinificazione:	in bianco con fermentazione a bassa temperatura e presa di spuma con metodo Charmat
Grado alcolico:	11% vol.
Zuccheri:	15 g/l

in degustazione

Vista:	giallo paglierino scarico con intensi riflessi verd
Olfatto:	fruttato con ricordi di mela gialla e pera
Gusto:	fresco, armonico, di buon corpo, lungo e persistente

in servizio

Abbinamenti consigliati:	Perlage suggerisce di abbinarlo a piatti etnici, perfetto per accompagnare ricette tipiche della cucina vegana, verdure grigliate e insalate delicate
---------------------------------	---

